

Italienska smaker sedan 1999



Prosciutto Cotto Viola



Prosciutto Cotto Viola ♥ Salumificio COMAL

Kokt skinka av hög kvalitet gjord med noggrant utvalda hela fläsklägg och långsamt ångkokt i över 20 timmar. Köttet bearbetas med en speciell teknik som gör att vi kan få en mager produkt med en intensiv rosa färg. Smaken är delikat och skivan har en sammetslen konsistens.

Viola är en "historisk" skinka från Salumificio Comal och tillhör deras Rosafina Selection-linje - hög kvalitet, mycket smakrik och utan tillsatt socker.

Kvaliteten på Rosafino Selection-linjen smälter samman med den lätthet som ges av den totala frånvaron av tillsatt socker och når en perfekt balans mellan smak och välbefinnande. Resultatet är långsamt ångkokta skinkor perfekta för dig som vill ha lågt kaloriinnehåll och undvika onödigt socker.



Prosciutto Cotto Viola

ARTIKELNR: 13840

Storlek/Volym: VAC ca 8 kg

Typ: Långsamt ångkokt skinka, över 20 timmar. Utan tillsatt socker.

Karaktär: Fantastiskt mör och mjäll.

Servering: Perfekt till Antipasti. Toppa din pizza.

Antal/kartong: 2

Ingredienser: Fläsklägg*, salt. Hölje ej ätbart. *Ursprungsland: Italien. Förvaras: +4°C. Bäst före: se förpackning

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se